

Italienische Rezepte

Balsamierte Champignons auf Blattsalaten und Karto ...

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Kartoffeln, Pilze, Salat

500 g	Kleine feste, weisse - Champignons	Feldsalat, Radicchio, - Chicorée
4 Essl.	Butter zum Braten (evtl. - mehr)	Oder andere nach eigener - Wahl)
4 Essl.	Balsamico	Kleine Tomaten
2 Essl.	Honig	Grosse Kartoffeln
	Salz	Ö Liter zum Frittieren
	Gemischte Blattsalate - (vorzugsweise Eichblatt	Salz

Blattsalate putzen, waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen und vierteln, Alles auf vier Tellern anrichten.

Champignons putzen, gegebenenfalls halbieren und in Butter langsam braten. Salzen, mit Balsamico ablöschen und mit Honig verfeinern. Fond so kurz halten, dass er sich wie eine Glasur um die Champignons hüllt.

Kartoffeln waschen, schälen und in feine Streifen schneiden. Öl auf 180 °C erhitzen und Kartoffeln darin goldbraun frittieren. Herausnehmen, auf Küchentuch abtropfen lassen und leicht salzen.

Champignons auf den Blattsalaten anrichten und mit Kartoffelstroh garnieren.